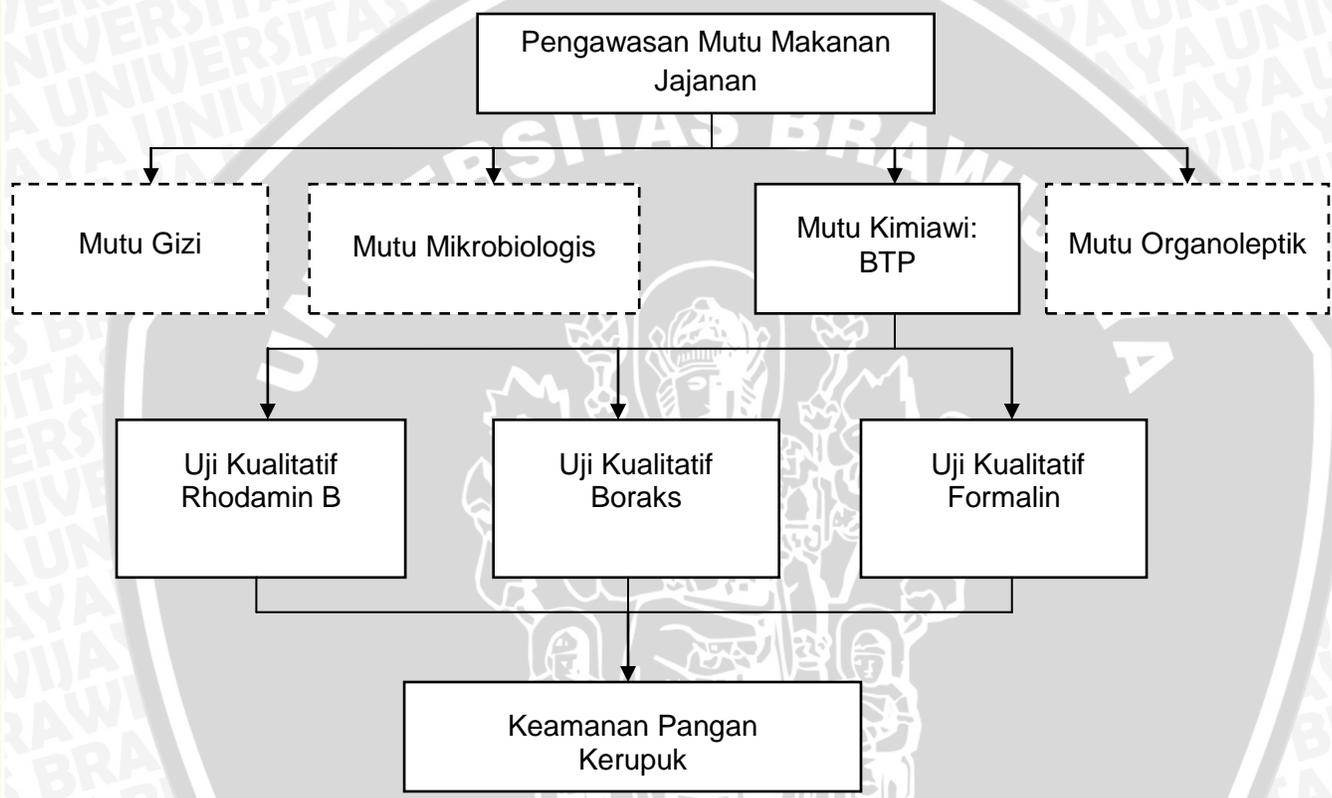


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**3.1 Kerangka Konsep**



Gambar 3.1. Kerangka Konsep Penelitian

**Keterangan :**  
[Solid Box] : diteliti  
[Dashed Box] : tidak diteliti

Makanan jajanan (*street food*) merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat. Pola konsumsi masyarakat terhadap makanan jajanan diperkirakan terus meningkat khususnya kerupuk. Pada saat ini telah banyak jenis kerupuk yang dapat ditemukan di pasaran, yaitu kerupuk aci, rambak, ikan, dan berwarna. Kebutuhan kerupuk semakin meningkat ketika orang merasakan keterbatasan serta mahalnya makanan sumber protein yang berasal daging ataupun ikan. Keadaan seperti itu yang membuat sebagian orang menggunakan kerupuk sebagai pengganti lauk hewani maupun nabati. Oleh karena itu diperlukan adanya pengawasan pada mutu makanan jajanan, salah satunya terhadap kerupuk yang sejak lama sudah populer di masyarakat kota maupun desa.

Ada 4 faktor yang perlu di perhatikan pada makanan jajanan kerupuk, antara lain adalah mutu gizi, mutu mikrobiologis, mutu kimiawi dan mutu organoleptik. Dari 4 faktor pengawasan mutu tersebut, peneliti melakukan pengawasan mutu yang fokus pada mutu kimia kerupuk. Untuk mengetahui keamanan pangan pada kerupuk di kota Malang dilakukan pengujian terhadap mutu kimia yaitu penggunaan formalin secara kualitatif, Untuk pengujian cemaran *formalin* dan *boraks* secara kualitatif akan dibandingkan dengan standar menurut SNI 01-2894-1992. Sedangkan untuk pengujian zat pewarna Rhodamin B secara kualitatif akan dibandingkan dengan standar menurut SNI 01-2895-1992. penggunaan boraks secara kualitatif, zat pewarna rhodamin B secara kualitatif. Seluruh hasil pengujian mutu kimiawi akan menentukan keamanan pangan pada kerupuk yaitu produk tersebut aman atau tidak untuk dikonsumsi.